

Cookies au chocolat au lait

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Recette n° 4 de Pascalou, Le Gourmand

J'adooooore ces cookies de mon chéri préparés avec amour... Malheureusement je ne suis pas la seule ! Mais il paraît que lors de la préparation on en a plein les mains... Heureusement après, on en a plein la bouche !

Ingrédients (pour une 40aine de cookies) :

- * 2 œufs
- * 6 cuillères à soupe de lait concentré sucré
- * 200g de farine
- * 100g de beurre ramolli
- * 170g de chocolat au lait
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * 1 cuillère à café de poudre de vanille de la Réunion
- * 2 cuillères à soupe de rhum blanc



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Faire des copeaux ou des pépites de chocolat avec un couteau et réserver.

Dans un saladier, mettre le lait concentré et le beurre.

Bien fouetter.

Ajouter le rhum et les œufs entiers.

Bien mélanger toujours au fouet.

Y mettre la farine et la levure. Bien mélanger avec les doigts maintenant.

Ajouter la vanille et mélanger.

Incorporer le chocolat et l'ajouter au mélange précédent.

Brasser encore avec les mains. On obtient une pâte collante.

Faire des petits tas de la taille d'une noix.

Les poser sur une tôle recouverte de papier sulfurisé. Bien les espacer.

Les aplatir un à un pour obtenir des ronds de 3/4cm de diamètre.

Enfourner pour 7 à 8 min.

Attention les sortir dès qu'ils commencent à dorer même s'ils sont encore blancs au centre.

Laisser refroidir.

Déguster tiède ou froid.

Astuces :

J'utilise du lait concentré en tube, c'est plus pratique qu'en conserve. Je le garde pour 3 ou 4 fournées.

La vanille de la Réunion a un goût très prononcé.

On peut faire dorer les cookies mais ils deviennent secs.

Ils se conservent une semaine dans une boîte en métal.